Medeno srce (18)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za biskvit:

- **1,5 caša**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1/2 cašе**šecera
- **3 kašike**ulja
- **1,5 caša** mleka
- **5 kašika**reeg pekmeza
- **1 kašikica**sode bikarbone
- **1 kašika**zacina za medenjake ili cimeta

Za premaz:

- **2 pune kašike**reeg pekmeza
- **100 g**naribane cokolade

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Prvo napraviti premaz: Izmešati kašikom pekmez da bude lako razmaziv. Naribati u tanjir cokaladu na rende. Pomešati u zdeli suve sastojke, brašno, sodu bikarbonu, zacin za medenjake, kakao, šecer, pa postepeno uz

miksanje, dodavati ulje i mleko, na kraju pekmez. Dobivenu smesu, koja bi trebala biti retka, podeliti na dva jednaka dela. U namašcen i pobrašnjen lim (kod mene je 20x33) izliti polovicu smese pa peci u rerni na 175 oko 15 minuta. Izvaditi pa odmah pažljivo premazati pekmezom (kod mene je pekmez od kajsija, ali može i pekmez od šljiva) i posipati ravnomjerno naribanom cokoladom. Izliti po tome drugi dio smese pa vratiti u rernu i nastaviti peci još 30 minuta. Ohlaen kolac preliti cokoladnom glazurom i ostaviti nekoliko sati da se stvrdne. Glazura: otopiti u loncu na pari cokoladu natrganu na komadice uz dodatak 3 kašike ulja. Ne smije provriti. Kolac potpuno hladan rezati u željenje oblike. Jednostavan i fin kolac.

Savet